

<h1 style="text-align: center;">横須賀基地空席広報</h1> <h2 style="text-align: center;">VACANCY ANNOUNCEMENT</h2>		広報番号： Announcement No.	NEX-HPT-027-16
		募集締切日： Closing Date	12 Jan 16 1st cut-off: 30 Nov 15 2nd cut-off: 21 Dec 15
		発行日： Date of Issue	10 Nov 15
1.職種名 Job title (等級 Grade <u>4</u> / 語学等級 LD <u>N/A</u>) <div style="text-align: center;"> Baker #2012 (ベーカー) </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <input type="checkbox"/> 事務系 Administrative <input checked="" type="checkbox"/> 技能系 Blue Collar Trade <input type="checkbox"/> 保安系 Security <input type="checkbox"/> 医療系 Medical </div>		募集人数 No. of Recruitment <div style="text-align: center;">1 名</div>	4.募集範囲 Area of Consideration I. <input checked="" type="checkbox"/> 現 MLC/IHA 従業員 (部隊内) Current MLC/IHA Employee within Activity II. <input checked="" type="checkbox"/> 現 MLC/IHA 従業員(通勤圏内) Current MLC/IHA Employee in commuting distance III. <input type="checkbox"/> 現 MLC/IHA 従業員(全在日米軍) Current MLC/IHA Employee Japan Wide IV. <input checked="" type="checkbox"/> 外部 Off Base Applicant
2.部隊 Activity Navy Exchange, Yokosuka Food Services Department Main Street USA Food Court, Dunkin Kitchen/NEX Bakery 勤務場所 Working Place: 横須賀市泊町 Tomari-cho, Yokosuka		5.雇用の種類 Type of Employment <input type="checkbox"/> MLC <input checked="" type="checkbox"/> IHA <input checked="" type="checkbox"/> HPT <input type="checkbox"/> 常用 Permanent 時給 970 円 <input type="checkbox"/> 限定 Limited Term (<u> </u> カ月 Months)	
3.勤務時間 Work Schedule (週 24 時間制 hrww) 勤務日 Work Days: 4 days/week 勤務時間・休憩 Work Hours: 1800-0000 Recess Period: N/A <input checked="" type="checkbox"/> 夜勤 Night Shift <input checked="" type="checkbox"/> 残業 Overtime <input type="checkbox"/> 出張 Business Travel			
6.職務内容 Duties Under the direct supervision, work with other Bakers by performing the simpler tasks involved in the baking of bread, rolls, muffins, biscuits, pastries, cakes, doughnuts, and similar items of food. Receives instructions in the performance of the more difficult baking operations and is normally in training for baker. As directed, weighs or measures, and mixed ingredients for various baked products by hand or machine. Kneads and rolls dough and cuts to proper forms or shapes by hand. Greases tins, pans, etc., and fills with dough. Adds fillings, etc. Removes baked products from ovens; applies icings, and may cut cakes and pies for serving. Performs duties in cleaning equipment and working areas. Works under direct supervision, receiving work assignments and instructions. Work is checked both during and after completion for compliance with instructions, and also for quality of finished products. Subject to heat from stoves; danger of burns from hot foods, grease, steam sterilizers, and ovens. Performs other related or incidental duties as assigned. 直属監督者の下、他のベーカーと協力し、パン、ロールパン、マフィン、ビスケット、練り菓子、ケーキ、ドーナツ及び類似の食べ物を焼く仕事のうち簡単なものを行う。より困難なパン焼き作業については指示を受け、通常はベーカーとしての訓練を受ける。指示された通り、手又は機械で種々のパン焼きの材料の斤量をはかり、混ぜ合わせる。生パンをこねまわし、手で適当な型に切る。缶、鍋等に油を塗り、生パンを詰める。詰め物などを加える。窯から焼けたパンを取り出し、上塗りをつけ、又は食に供する為にケーキ及びパイを切ることもある。ドウローラー、ドウカッター、クリンバー、ドーナツ製造機等の種々のパン工場機械を、指示に従って操作する。設備及び作業場の掃除の業務を行う。作業の割り当て及び指示を直属監督者から受けながら働く。作業が指示通り行われているかについて及び仕上がり製品の品質に対して作業中及び完了後点検される。ストーブからの熱気を受け、熱い食品、油、蒸気消毒器及び焼き窯からの火傷の危険がある。割り当てられた他の関連的又は付随的職務を行う。			
7.資格要件／身体条件 Qualification/Physical Requirements a. Knowledge of customer service concepts and practices. サービス業の基本を理解されている方 b. Knowledge of food sanitation and personal hygiene. 食品衛生について理解されている方 c. Skill in operating various bake shop machines. パン焼き器等の操作のできる方 d. Ability to lift and move food items weights up to 50 pounds. 50ポンド（22キログラム）程度の食品の上げ下ろしや移動が出来る方。 * Handicapped applicants may be accepted, depending on the degree and kind of disability.			
英語力 English Language Proficiency： <input checked="" type="checkbox"/> 必要なし None <input type="checkbox"/> 初級 Basic <input type="checkbox"/> 中級 Intermediate <input type="checkbox"/> 上級 Advanced <input type="checkbox"/> 特段の能力 Exceptional			
学歴 Educational Background： N/A		免許証／修了証 License/Certificate Required： 7/8 欄参照 See blocks 7 & 8	

[illegible]

応募要項を満たしていない場合、選考の対象になりません。 Incomplete applications will not be considered.

提出された応募書類はお返ししません Submitted applications will not be returned.

****時給制臨時雇用従業員(HPT)雇用について****

****HPT-Hourly Pay Temporary (HPT) Employment****

契約期間： 1 年を越えない期間（その後更新される事もある）

Duration of Employment: Not to exceed 1 year. (Subsequent appointment after a break in service may be effected.)

交通費支給。Commutation allowance will be paid.

勤務時間が週 20 時間以上の場合は雇用保険の加入、週 30 時間以上健康保険・厚生年金の加入が義務づけられています。 Employees whose weekly work hours are 20 hours or more must be covered by Employment Insurance. Employees whose weekly work hours are 30 hours or more must be covered by Health Insurance and Pension plan.

勤務場所・勤務時間・休日などは、業務の都合で変更になる可能性があります。

Work place, hour, and rest day may be changed due to operational requirements.

PRIVACY ACT STATEMENT 個人情報保護について

AUTHORITY: Executive Order 10450, 9397; and Japan Law Concerning Protection of Personal Information (Law No. 57 of 2003).

法令: 米国行政命令 10450, 9397 ; 及び 日本法・個人情報の保護に関する法律（平成 15 年法律第五十七号）

PRINCIPAL PURPOSES: To record Personal Information for the purposes of executing the business operations of the U.S. Forces, Japan and protection of human life, safety and property, NOTE: Records will be securely maintained in either an electronic or paper form.

主目的: 人間の生命、安全、財産の保護と在日米軍の業務の遂行を目的として、個人情報を記録する為。

注記：記録は電子書式、もしくは書面にて厳重に保管されます。

ROUTINE USES: To maintain Personal Data accurately with the most up-to-date content to the extent necessary to achieve the stated Principal Purposes.

利用目的: 主目的の達成に必要な、最新で正確な個人情報を維持する為。

DISCLOSURE: Disclosure of this information is voluntary; however, failure to provide the requested information may impede, delay or prevent further processing of administrative actions.

情報開示: 個人情報の開示は任意ですが、要求された情報を提供しなかった場合、その後の手続きの妨げ、遅れ、あるいは中断となる事があります。